

Las Norias 2006

FICHA DE CATA:

VISTA: Brillante, color rojo picota, capa profunda.

NARIZ: Neto, intenso, fresco, marcado carácter de fruta roja del bosque, ahumado y pirolizado. A la aeración presenta matices de cuero, de caza y una característica nota mineral.

BOCA: Ataque suave, evolución redonda, aterciopelado, larga persistencia aromática, final afrutado, fresco y complejo.

FICHA TÉCNICA:

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% tempranillo

D.O. Vino de la Tierra de Castilla y León

GRADO ALCOHOLICO: 14,5% vol.

TIEMPO DE CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés.

PRODUCCIÓN: 9000 botellas

- Ganador de un Zarcillo de oro año 2009.

